Gazeta dla Kobiet

Miesięcznik ilustrowany

ROK XXX LIPIEC 1938 NR 7



T R E Ś Ć

BŁOGOSŁAWIENI MIŁOSIERNI, ALBOWIEM ONI MIŁOSIERDZIA DOSTĄPIĄ

Być miłosiernym to zdaje się tak łatwym. Miłosierdzie ...Tyle go jest przecież w specjalnych organizacjach miłosierdziu chrześcijańskiemu poświęconych. „Caritas" czyli miłość. Panie miłosierdzia — i liczne towarzystwa dobroczynności, to jest zrzeszenia ludzi, którzy chcą innym dobrze czynić. Mało tego. Wystarczy wziąć do rąk jedną czy drugą gazetę, a w niej listę składek na ten lub inny cel dobroczynny — długi szereg nazwisk. Chyba więc jednak mimo złych i ciężkich czasów na brak miłosierdzia uskarżać się nie możemy. I my same z miłym uczuciem wewnętrznej radości wspominamy sobie nieraz, niejeden swój miłosierny uczynek — może jałmużnę, obiad dany głodnemu — suknię daną ubogiej matce itd. To wszystko napełnia nas niemałą pociechą, zwłaszcza gdy słyszymy Jezusowe błogosławieństwo przyobiecane miłosiernym.

Uczynki miłosierdzia — wielkie to i ważkie słowo. Dobrze je czynić, dobrze wspomnieniem dawnych do nowych się zagrzewać! Ale czy myśląc chociażby o tym co sami dobrego innym wyświadczyliśmy zastanawiamy się kiedy, dlaczegośmy to robili. To „dlaczego?" jest bardzo, bardzo ważne.

Wiele jest powodów, dla których ludzie spełniają uczynki miłosierdzia. Są tacy, którzy dają na oczach wszystkich jałmużnę, robią dobrze, żeby inni widzieli — chwalili, podziwiali ich dobroć i miłosierdzie. — Dają — aby się „pokazać", Są drudzy, którzy dają „bo wypada". Ten dał, tamten dał, no i jakby to wyglądało i coby ludzie powiedzieli, gdybym i ja nie dał. Czy to może jest miłosierdzie? Są wreszcie trzeci, wiele od tamtych lepsi, ale jeszcze nie umiejący postępować w duchu miłosierdzia. Ci dają, bo to im samym sprawia przyjemność. To tak miło dać komuś coś, być wobec kogoś wspaniałomyślnym — o wiele milej niż samemu brać, albo prosić! Ci ludzie lubią w nieskończoność pytać obdarowanych przez siebie czy są zadowoleni: „prawda że ładne, prawda że się pani podoba, prawda że wam smakuje?" itd. Zasypują biednego obdarowanego jakby gradem zobowiązań do wdzięczności, a gdy wreszcie znajdą się sami, z lubością rozpamiętują swą własną dobroć. Ci ludzie jeszcze dalecy są od miłości prawdziwej, która jest dopiero duchem każdego czynu miłosierdzia. Wszyscy ci „miłosierni" i pierwsi i drudzy i trzeci kochają — tak kochają... ale tylko siebie. Dając innym dają, by dogodzić swej pysze, albo opinii świata, albo swej miłości własnej.

Jest wreszcie czwarty rodzaj ludzi, czyniących miłosierdzie. Do tych należą i bogaci i średnio zamożni, a często nawet bardzo, bardzo biedni. Tu stopień zamożności nie gra roli. O tyle chyba, że bogaty daje bardzo dużo, średnio zamożny mniej, a biedny bardzo mało, ale każdy z tych ludzi daje ile tylko może, a czasem więcej niż może i daje tylko dlatego, że serce jego pełne współczucia i miłości dla potrzebującego brata nie może znieść myśli, że tamten cierpi niedostatek gdy on ma i gotów ostatnim groszem z nim się podzielić — a dzieląc się daje cicho — jeśli można bezimiennie, by nikt nie widział i by temu drugiemu było jak najmniej przykro brać. — Serce takiego dobroczynnego człowieka przepełnia miłość, miłość, która w nędzarzu i potrzebującym widzi nie tylko brata potrzebującego, ale samego Jezusa.

I doprawdy Jezus Sam w postaci ubogiego wyciąga rękę po jałmużnę, prosi o chleb, o odzienie, o pomoc nie tylko z datków i pieniędzy, ale z pociechy, modlitwy, słów otuchy itd. To prawda, którą on sam wyraźnie nam przykazał mówiąc nam o umiłowanych swych dzieciach najmniejszych, bo najbiedniejszych na ciele i duchu.

„Łaknąłem, a daliście mi jeść, pragnąłem, a napoiliście mnie... pókiście uczynili jednemu z tych braci moich najmniejszych — mnieście uczynili" (Mat. XXV).

Dla takich to ludzi miłosiernych, powiedział Jezus, sądu nie będzie — bo oni — miłowali — a miłując wszystko czynili z miłości — czystej, a wielkiej miłości dla Boga i bliźniego.

Dawali miłość, której pełne były ich serca. — Nic dziwnego, że Jezus nie dający się prześcignąć w swej hojności, bezmiarem miłości za miłość im odpłaci. Za miłosierdzie, które czynili — miłosierdzia dostąpią.

Ci ludzie nietylko są dobrzy i kochają w chwili gdy spełniają dobry wobec bliźniego uczynek. Oni zawsze są dobrzy — w myśli, mowie i uczynku — zawsze myślą o wszystkich ludziach dobrze i dobrze mówią, bronią ich sławy i czci, nie szarpią ją obmową i plotką. Są miłosierni dla wszystkich. To „dla wszystkich" trzeba podkreślić, bo czyż nie bywają i tacy, którzy z miłości do-

brze czynią, ale tylko niektórym — częściej obcym niż swoim.

Tak często myśląc o bliźnim widzimy tylko ludzi obcych, dalekich a nie uprzytamniamy sobie, że bliźnim jest także członek rodziny, — domownik — i dla tych najbliższych nie mamy czasem miłosierdzia. I bywa tak nawet u dobrych ludzi, to jest tych, którzy szczerze pragną kochać Boga i bliźniego. Dlaczego bywa tak? Bo jesteśmy słabi i upadający co chwila — i sami ciągle pomocy miłosierdzia Bożego potrzebujący, by móc się z własnych win podźwignąć i stać się prawdziwie czcicielami Miłości.

„Bóg jest miłość".

Jest że więc człowiek, który by mógł o własnych siłach wznieść się na tak wysoki szczyt bezinteresownej, gorącej, ogromnej miłości, którąby swym żarem objęła i gorące pożądanie Boga i wielką miłość dla braci i sióstr w Chrystusie?

„O własnych siłach" — nikt — się tam nie wzniesie, ale jest, który czeka jeno byśmy chcieli i pragnęli tej miłości — a On, który jest Miłością samą, w nas i przez nas kochać będzie.

S. M.

JAK UCZĘ DZIECI PACIERZA.

POGADANKA O STWORZENIU ŚWIATA.

Po pogadance o Bogu i o niebie można w odpowiednim czasie opowiedzieć dzieciom o stworzeniu świata! W lecie można taką pogadankę przeprowadzić w ten sposób: usiąść z dzieckiem w ogrodzie, czy w polu w takim miejscu, gdzie jest kawałek ziemi, czy piasku, na którym można rysować swobodnie patykiem.

„Opowiadałam ci o Bogu i aniołach w niebie. Co ty pamiętasz o Bogu i aniołkach?"

Trzeba pozwolić dziecku powiedzieć wszystko, co pamięta i chce powiedzieć. Gdy dziecko wypowie się, można jeszcze raz powtórzyć:

„Pan Bóg — Bóg Ojciec, Syn Boży, Duch Święty jest w niebie. Pana Boga nie można widzieć, bo nie ma ciała. Pan Bóg jest duchem. Pan Bóg był zawsze. Nic nie było, był tylko Pan Bóg. Pan Bóg zechciał stworzyć niebo i ziemię i powiedział: niech się stanie niebo i ziemia. I stało się niebo i ziemia. W niebie stworzył Pan Bóg aniołów. Aniołowie nie mają ciała. Aniołowie to są duchy. Aniołkom w niebie bardzo dobrze, oni chwalą Pana Boga. Uklęknij, przeżegnamy się, w Imię Ojca i Syna... Chwała Ojcu... Teraz wstań, opowiem ci dziś jak to Pan Bóg stworzył cały świat.

Pan Bóg stworzył ziemię. Ziemia była zmieszana z wodą, i nic nie było na ziemi. O widzisz, jak tu — nic nie ma na ziemi. I było zupełnie ciemno. Zamknij oczki. Jest zupełnie ciemno. Tak było i na ziemi, zupełnie ciemno.

Pan Bóg powiedział: niech się stanie światło. I stało się światło. Otwórz oczki, widzisz światło? To Pan Bóg stworzył światło.

Potem Pan Bóg powiedział: niech się stanie niebo. I stało się niebo. Popatrz do góry, widzisz, to jest niebo takie niebieskie. To Pan Bóg stworzył niebo.

Potem Pan Bóg powiedział: niech zbiorą się wody w jedno miejsce. I zebrały się wody w jedno miejsce i stało się duże, duże morze.

Narysuj patykiem tu. To będzie morze bardzo duże, a tu ziemia sucha. Na suchej ziemi zaczęły rosnąć drzewa, kwiaty, trawki. Przynieś tu gałązek, kwiatków, trawki i pokaż jak wyglądała ziemia."

Niech dziecko samo utknie w ziemię gałązki, kwiatki, trawki.

„Widzisz, twój ogródek jest mały, i ty zerwałaś te kwiatki i trawki, a Pan Bóg stworzył sam wszystkie drzewa i kwiaty i trawę.

Potem Pan Bóg powiedział: niech się stanie słońce na niebie i księżyc i gwiazdy. Popatrz, gdzie jest słońce. To Pan Bóg stworzył słońce na niebie, żeby świeciło we dnie. A w nocy świeci na niebie księżyc i świecą gwiazdy.

Potem Pan Bóg powiedział: niech się staną ryby w wodzie, a ptaki w powietrzu. Narysuj tu w swoim morzu ryby, dużo ryb. A na swoich drzewach posadź ptaszki, zrób z gliny. Czy twoje ryby pływają? a ptaszki, czy mogą latać? Nie, ty nie możesz tak zrobić, żeby rybki i ptaszki żyły. To tylko Pan Bóg może stworzyć żywe ryby i ptaszki. Rybki pływają w wodzie, a ptaszki latają w powietrzu. Pan Bóg tak je stworzył.

Potem Pan Bóg powiedział: niech się staną zwierzęta. I stały się zwierzęta. Powiedz, jakie ty znasz zwierzęta? Narysuj tu, albo zrób z gliny konia, krowę, pieska, kotka.

Czy twoje zwierzęta żyją?

A Pan Bóg stworzył żywe zwierzęta, dużo, dużo rozmaitych zwierząt.

Na koniec Pan Bóg stworzył człowieka — Adama i Ewę. Adam i Ewa cieszyli się i dziękowali Panu Bogu za to, że ich stworzył.

Oni mówili: Chwała Ojcu i Synowi i Duchowi Świętemu...

Narysuj, albo zrób z gliny Adama i Ewę. Czy twoi ludzie żyją?

To tylko Pan Bóg może stworzyć żywych ludzi. Pan Bóg może wszystko zrobić, co zechce. Pan Bóg stworzył wszystkich ludzi. Ciebie też Pan Bóg stworzył.

Podziękujmy Panu Bogu za to, że nas stworzył. Chwała Ojcu..."

Prowadząc taką pogadankę z dzieckiem, trzeba dbać o to, żeby rozbudzić w duszy dziecka podziw i miłość do Stwórcy. Dlatego dobrze jest, gdy dziecko, słuchając opowiadania rysuje, lub lepi z gliny to, o czym słyszy. Nie trzeba się zrażać tym, że małe dzieci jeszcze nie potrafią ładnie lepić lub narysować. Chodzi tylko o to, żeby dziecko rozumiało to, co mu opowiadamy i żeby się cieszyło z tego, że może coś zrobić. Praca taka sprawia dziecku dużo radości, a radość uczyni szczerym dziękczynienie Stwórcy za życie.

Jakże godnie uwielbią Boga matki, które potrafią nauczyć swoje dzieci chwalić Pana Boga.

Adela Stefanowicz,
kierowniczka poradni wychowawczej w Wilnie.



POWSTAŃ, KRÓLOWO!

W opinii świętej chodziła już za życia, królowa Jadwiga. Po śmierci niemal zaraz po złożeniu ciała w katedrze wawelskiej dziać się zaczęły przy jej grobie liczne cuda. Ówczesny biskup krakowski Zbigniew Oleśnicki i arcybiskup gnieźnieński Wojciech Jastrzębiec rozpoczęli starania o kanonizację. Z powodu różnych okoliczności sprawa ta poszła jednak w niepamięć i dopiero w naszych czasach, w Ojczyźnie odrodzonej, niepodległej podjętą została na nowo.

W roku 1933 od stycznia rozpoczęły się w całej Polsce obchody ku czci Królowej Jadwigi. Pierwszy początek dał Kraków, jako jej stolica i miejsce, gdzie rozegrały się główne wydarzenia jej życia. Potem Warszawa, Poznań, Wilno, Lwów, a we wrześniu u stóp Jasnej Góry zebrani w Częstochowie Księża Biskupi przyjmowali setki tysięcy podpisów, złożonych przez wdzięcznych rodaków, którzy prosili o pośrednictwo u Stolicy apostolskiej w sprawie beatyfikacji naszej Królowej.

W roku 1934, 20 maja w dzień Zielonych Świątek kilka tysięcy dzieci szkolnych złożyło na Wawelu hołd Królowej Jadwidze. Przybyły dzieci z Krakowa, Warszawy, Częstochowy, Wielunia, Poznania, Wołynia.

Protektorat nad zjazdem i uroczystością objął wtedy Książe Metropolita Sapieha, jako ten, któremu Biskupi polscy powierzyli prowadzenie starań o wyniesienie na ołtarz wielkiej Apostołki Litwy. Na Rynku Krakowskim, pod cudnie błękitnym niebem odprawił Mszę św. Książę Metropolita Sapieha, śpiewy chóralne wykonało 5 tysięcy uczniów szkolnych, piękne kazanie o naszej królowej wygłosił orędownik sprawy jej beatyfikacji ks. kanonik Van Roy.

Malowniczy pochód dzieci udał się przez ulice miasta na Zamek Wawelski.



I oto znowu 12 czerwca b. r. pod protektoratem Arcypasterza Metropolii Krakowskiej składały hołd Jadwidze niewiasty z całej Polski. Katolickie Stowarzyszenie Kobiet archidiecezii krakowskiej, pełną prostoty, a silną odezwą zawezwało kobiety, by „zbudziły Jadwigę". „Zapomnieliśmy o tej Królowej naszej, o jej ofierze i poświęceniu, zapomnieliśmy, że bez niej nie byłoby potężnej Polski Jagiellonów, a więc i dzisiejszej mocarstwowej Polski."

„Powstań, Królowo, z grobu zapomnienia" wołały swym uczestnictwem w hołdzie tysiące kobiet polskich, przybyłych, jak wówczas dzieci, z wszystkich dzielnic Polski.

12 czerwca w niedzielę, choć dzień zapowiadał się chmurny, a z rana deszcz nawet padał, zaświeciło i dogrzało piękne słońce właśnie na godzinę 10-tą, gdy szeregi i szeregi kobiet zdążały na Mszę św. do kościoła św. Piotra w Krakowie. Mszę św. odprawił Książe Metropolita Sapieha. Kazanie o cnotach królowej wygłosił ks. Kanonik van Roy. Następnie uformował się imponujący olbrzymi pochód 10.000 kobiet. Na czele oznakę naszą niosła Paulina Kafarówna z diecezji sandomierskiej. Następnie krakowskie członkinie niosły wielki wieniec Katolickiego Związku Kobiet.



Przedstawicielki Związku rozpoczynały długi szereg czwórek, któremi postępowały diecezje przedstawione przez swe delegatki, lub przez liczną pielgrzymkę jak Lwów, Śląsk, Warszawa. Najliczniej przybyły naturalnie kobiety z diecezji krakowskiej. Ulicą Grodzką, przez Rynek ulicą Straszewskiego wkroczył pochód na Wawel. Na krużgankach dziedzińca arkadowego na 1-szym piętrze zajęli miejsca: Książe Metropolita Sapiecha, Księża Biskupi Lisowski i Komar z Tarnowa, i Sonik z Kielc, oraz goście z Rzymu, towarzyszący trumnie św. Andrzeja Boboli: ks. prałat Respighi i O. Tejo, przedstawiciele władz i instytucji.

Po mowie Kazimierza Kalinowskiego odegrali artyści Teatru Miejskiego misterium: „Powstań Jadwigo", pióra Eli Oleskiej z muzyką Kazimierza Garbusińskiego. Na wielkiej estradzie, na sarkofagu spoczywała Jadwiga, taka jaką ją widzimy na sarkofagu w Katedrze.

Chór teologów świeckich i zakonnych, z towarzyszeniem orkiestry śpiewał wezwania do Królowej Jadwigi. Następnie grupy różnych warstw narodu, Krakowiacy, Górale, mieszczanie, szlachta wzywali Królową, by przemówiła. Obudzona serdeczną prośbą powstała Jadwiga i zaniosła modlitwę do Chrystusa.

Aniołowie dźwignęli ją z klęczek i usadzili na tronie. Wówczas weszła procesja królów, którzy zwrócili się do Jadwigi z błaganiem o opiekę nad Polską, o pomoc dla narodu. Widowisko wywarło wielkie wrażenie na dwunasto tysięczny tłum ze branych, który w zupełnej ciszy uczestniczył w podniosłym hołdzie dla naszej przyszłej Orędowniczki.

Z dziedzińca zamkowego udał się pochód do katedry gdzie odmówiono modlitwę o beatyfikację Królowej.

WŚRÓD KWIATÓW I MUZYKI

Lato gra nam barwami kwiecia i dzwoni muzyką pracy. Ogrody, pola i lasy drgają życiem. I przyznać trzeba, iż najmilszym przedstawicielem pracy w ogrodzie jest pszczółka. Już na wiosnę otrząsnęła się ze snu, przetarła oczka, wygładziła skrzydełka i poleciała w świat, po nektar słodziutki dla siebie i swych siostrzyc. Napełniła muzyką swych skrzydeł cały ogród. Pszczoła należy do owadów przyjemnych i pożytecznych równocześnie i nie powinno jej braknąć w żadnym ogrodzie.

Pszczoły są pożyteczne, gdyż dawają tyle korzyści, iż trudno o nich wspomnieć za jednym zamachem. Postawmy tu najpierw miód, który jest zdrowym pokarmem i lekarstwem równocześnie. Z wosku korzysta przemysł polski. Pszczoły zapylają kwiaty roślin. Z tej usługi korzystają w pierwszym rzędzie grusze, które bez takiego zapylenia nie wydadzą w ogóle owocu, a potem w całej rozciągłości drzewa owocowe. Dzięki pszczelnictwu mamy więc owoce z drzew, krzewów; mamy maliny, porzeczki, agrest; mamy nasiona lnu, rzepaku, grochu, seradeli, ogórków i całego szeregu koniczyn itd.

Z chwilą, kiedy ten i ów przekonał się o ważności pszczół, pomyśli może o założeniu własnej pasieki. Pszczelnictwem nie musi zajmować się wyłącznie mężczyzna, lecz zabiegi koło kulturalnego prowadzenia pasieki może z równym dodatnim skutkiem wykonywać także i kobieta. Często mógłby mąż czy ojciec znaleźć w kobiecie i na tym polu dzielną pomocnicę lub zgoła rywalkę. Wszak Rodziewiczówna daje w Dewajtisie śliczny przykład kobiety-bartniczki.

Same założenie pasieki wymaga nieco rozwagi. Pasieką nazywamy kilka pni, czyli uli. Ule mogą być różnych systemów. Z góry radzę zakupić ul z pszczołami. Najlepiej i najpraktyczniej gospodarzyć w ulach nadstawkowych, to jest z góry otwieranych, np. wielkopolskich (Ul Widery) lub innych, podobnych. Przy powiększaniu pasieki należy sprawiać zawsze ten sam rodzaj uli, by nie utrudniać sobie pracy różnymi wielkościami ramek. Ramkami nazywamy wkładki do ula, w których pszczoły budują plastry węzy woskowej dla wychowu swych siostrzyc, względnie jako spichlerze zapasów miodowych. Aby mieć pewność, czy ul jest dobry a pszczoły są silne, radzę kupować tylko u osób godnych zaufania. Jest to szczegół bardzo ważny. Ule należy ustawiać w miejscu zacisznym, lecz niezbyt słonecznym.

W ulu znajdujemy: tysiące robotnic, kilka set trutni i normalnie jedną matkę, czyli królową. Matka znosi tylko jajka, z których powstaje czerw a później pszczoły. Trutnie pojawiają się późniejszą wiosną i służą do zapładniania młodych matek, które utworzą nowe roje. Mówimy wtedy, że pszczoły się roją. Robotnic winno być w ulach jak najwięcej. One pielęgnują czerw, utrzymują czystość gniazda, strzegą bezpieczeństwa, znoszą miód i pyłek na pokarm dla czerwiu i na zapasy. W ulu musi być matka. Jeżeli pszczoły znoszą na nóżkach wiele pyłku lub jeżeli w plastrach znajdujemy czerw, to obecność matki w ulu jest pewna. Bez niej musiałby rój, czyli gniazdo zmarnieć. Na wiosnę, przede wszystkim w maju trzeba starannie dbać o to, by pszczoły miały pod dostatkiem pożywienia i odpowiednią ciepłotę wewnętrzną ula. Trzeba raz po raz podać im nieco syty cukrowej, sporządzonej z 1 kg letniej wody plus 1 kg cukru. Można ją nalać do plastrów, byle nie rozlewać po ulu lub ziemi. Nieco później, około połowy maja powiększać gniazdo przez dodawanie ramek. W końcu maja winno być tyle pszczół, że wypełnią całe gniazdo. Potem damy im nadstawkę, w której pszczoły poskładają swe skarby dla użytku człowieka.

W umiejętnej gospodarce pasiecznej odbieramy miód tylko z magazynów (z ramek nadstawek) miodowych, nigdy zaś z gniazd. Miodobranie jest bardzo ważną czynnością, do której zabierać się trzeba z pewną umiejętnością i jak największą czystością. Miód musi być zupełnie dojrzały, gdyż niedojrzały zawiera wiele wody i jest bezwartościowy. Dojrzały miód musi być gęsty (około 20% wody). W plastrach jest miód dojrzały zaszyty, czyli nakryty cieniutką powłoką woskową. Wolno go odbierać na miodarce dopiero wtedy, kiedy około ¾ powierzchni plastra miodowego jest zaszyta. Oczywiście, że taki stan winien obejmować wszystkie ramki. Późniejsze wybieranie miodu mogło by spowodować dalsze jego stężenie, co znów utrudniało by odbiór na miodarce. Zbyt gęsty miód rwie plastry. Po sprawnym wyjęciu ramki strząsamy obsiadłe na niej pszczoły lub zmiatamy je mokrym piórem spowrotem do magazynu, zaś ramki odnosimy wprost do kuchni lub przechowujemy czasowo w odpowiednim pudełku, które nakrywamy mokrym, lecz czystym płatem. Przeniesiemy je razem, by nie tracić na bieganiu. Robimy to szybko, lecz bez śladów hałasu czy zdenerwowania. Dymu używamy mało. W kuchni czy pracowni winna nam pomóc druga osoba. Tu odsklepiamy przy pomocy odpowiedniego, czasem i zwykłego widelca zasklep woskowy. Widelec maczamy w ciepłej wodzie, by zluźnić przylegający na nim wosk i zbędny miód.

Miód „wytrzepujemy" w specjalnej maszynce zwanej miodarką. Ponieważ komórki w plastrze pochylone są do góry, robimy ćwierć obrotu ramką tak, by komórki znalazły się w przeciwnym kierunku do obrotu miodarki. Ułatwi to doskonale wypadanie miodu. Początkowo kręcimy wolno, by nie łamać plastrów. Dopiero kiedy część miodu z jednej strony wypadła, odwracamy ramkę, wytrzepujemy drugą stronę zupełnie i powracamy do strony pierwszej. W ten sposób nie zniszczymy żadnej ramki, choćby była zupełnie ciężka i bardzo świeża. Próżne ramki odkładamy na bok i przenosimy znów razem do ula. Należy unikać rozle-

(Dalszy ciąg na str. 81)

MIĘDZYNARODOWY KONGRES EUCHARYSTYCZNY W BUDAPESZCIE



Plac Bohaterów

Oprócz Międzynarodowych Kongresów ku czci Chrystusa Króla, z których ostatni gościł u siebie Poznań w ub. r., od szeregu już lat skupiają katolików całego świata **Międzynarodowe Kongresy Eucharystyczne**, kongresy, których celem jest publiczne wyznanie wiary w prawdziwą obecność Chrystusa Pana w Najświętszym Sakramencie i zbiorowe złożenie Mu hołdu w Jego eucharystycznym ukryciu i wyniszczeniu. Radością może nas kobiety napełniać fakt, że myśl organizowania takich wszechświatowych aktów wiary i hołdu — wyszła właśnie od kobiety — Francuski Marii Tamisier, urodzonej w r. 1834 w Tours. Pierwszy taki Kongres odbył się w r. 1891 we Francji w Lille. Kongres tegoroczny pod hasłem „Eucharystia węzłem miłości chrześcijańskiej" był 34 tym z rzędu — zwołano go do Budapesztu, pięknej naddunajskiej stolicy Węgier dlatego, że w tymże samym roku przypada 900-lecie śmierci świętego króla Węgier św. Stefana — którego uroczysty obchód naznaczono zaraz po Kongresie

Ponieważ z Polski do Węgier względnie niedaleko, więc pielgrzymka polska na Kongr s zorganizowana przez Naczelny Instytut Akcji Katolickiej zebrała się wcale liczna — składała się z około 15 000 osób. Na czele pielgrzymki stał J. Em. Ks. Kardynał Prymas Hlond — prócz ks. Prymasa kilkunastu najwyższych dostojników kościelnych — arcybiskupów i biskupów — udało się do Budapesztu. Z ramienia Katolickiego Związku Kobiet wzięły udział w Kongresie: dyrektorka Związku p. Janina Strawińska, członek Zarządu Związku p. Janina Kubicka, zarazem prezeska KSK archidiecezji gnieźnieńskiej i poznańskiej, redaktorka „Zjednoczenia" p. dr Helena Erzepki i p. Maria Findeisenowa, prezeska KSK archidiec. warszawskiej. Prócz tych oficjalnych przedstawicielek kilkanaście członkiń naszych z różnych diecezji przyłączyło się do pielgrzymki.

Nie mamy miejsca, by dawać tutaj dokładne sprawozdanie z całego przebiegu Kongresu, napisze o tym szerzej „Zjednoczenie". Tutaj poprzestać musimy na krótkich objaśnieniach naszych trzech ilustracji. Oto na pierwszej z nich u góry widzimy Plac Bohaterów. Leży on w t. zw. Parku Miejskim, u wylotu jednej z głównych ulic, ulicy Andrasy'ego. Na tym wielkim placu odbyło się otwarcie i zamknięcie Kongresu i główne nabożeństwa kongresowe. Fotografia tu zamieszczona podaje właśnie moment zbierania się uczestników na otwarcie Kongresu. W głębi widnieją w półkolu kolonady pomnika na tysiąclecie niepodległości Węgier. Ponad tymi kolonadami zbudowano ołtarz kongresowy — dzięki swemu wysokiemu położeniu widoczny dla wszystkich nawet na najdalszych miejscach wielkiego placu. Po obu stronach pomnika powiewają flagi krajów biorących udział w Kongresie.

Na całej niemal przestrzeni placu ustawione były ławki, wokół wzniesiono trybuny. Mimo wielotysięcznej i wielojęzycznej rzeszy uczestników nie było żadnego tłoku i ścisku i porządek panował wzorowy. Policjanci na ulicach a na placu harcerze wskazywali przybywającym wyznaczone miejsca. Przedstawiciele różnych narodowości mieli oprócz ogólnej odznaki kongresowej swoje osobne odznaki narodowe, najczęściej wstążeczki w barwach danego kraju. Na terenach Parku Miejskiego za ołtarzem wysuszono obszerne stawy, aby na ich miejscu postawić ławki i trybuny dla miejscowych uczestników Kongresu.

Duchowieństwo zebrało się w pobliskim Muzeum i stamtąd w uroczystej procesji okrążyło plac, by zająć miejsca — zależnie od stopnia godności — kardynałowie i biskupi wysoko przy ołtarzu, inni na trybunach tuż pod ołtarzem. Samych kardynałów brało udział w Kongresie kilkunastu, arcybiskupów zaś i biskupów kilkaset, to też pochód ów był pełen dostojnej powagi i piękna.

Na otwarciu odczytano bullę papieską do uczestników Kongresu skierowaną, przemówił prymas Węgier J. E. Ks. Kardynał Serédi, Minister Wyznań Religijnych Hóman w imieniu Rządu Węgierskiego, J. E. Ks. Biskup Heylen przewodniczący Stałego Komitetu dla światowych Kongresów Eucharystycznych, wreszcie Legat Papieski, J. Em. Ks. Kardynał Pacelli, poczym zaśpiewano wspólnie hymn Kongresu.

Na tymże Placu Bohaterów odbyła się następnego dnia tj. w czwartek Msza św. i wspólna Komunia św. dzieci i młodzieży oraz pierwszych węgierskich grup pielgrzymów. Na ilustracji II widzimy fragment tego nabożeństwa. W piątek zebrali się na placu na Mszy św. żołnierze, inwalidzi wojenni i uczestnicy walk na froncie. I oni przyjmowali gremialnie Komunię św. Wieczorem odbyła się tamże godzina adoracji Najświętszego Sakramentu dla mężczyzn, a o północy Msza św. z wspólną Komunią św. Liczne konfesjonały rozstawione przy ławkach i przy trybunach umożliwiały każdemu spowiedź. Kobiety miały swoją godzinę adoracji w poszczególnych kościołach zależnie od grup narodowych.



Komunia św. dzieci

Zanim opowiemy w kilku słowach o ostatnich uroczystościach na Placu Bohaterów w niedzielę dn. 29 maja, przejdziemy najprzód do objaśnienia ilustracji III. Wyobraża ona, jak widzimy, pięknie iluminowany okręt. Na tym to okręcie wieziono podczas procesji na Dunaju Najświętszy Sakrament. Procesja ta odbyła się w czwartek wieczorem o godz. 8 po krótkim nabożeństwie w Bazylice św. Stefana. Na czele płynął iluminowany krzyż procesyjny, na pierwszym okręcie adorujące zakonnice, na drugim duchowieństwo w albach, na trzecim, właśnie tym, który tutaj widzimy, Najświętszy Sakrament, a przed nim klęcząc J. E. Ks. Kardynał Legat, inni kardynałowie, arcybiskupi i biskupi, na czwartym i następnych przedstawiciele władz i delegacje. Niezpreliczone rzesze uczestników zajęły miejsca na ławkach ustawionych po obu stronach rzeki, modląc się i śpiewając razem pieśni eucharystyczne.

Budynki nadbrzeżne płonęły światłem. Na przęsłach mostów, pod którymi przepływała procesja, jaśniały świetlne dekoracje w kształcie kielicha i hostii, ciemne niebo wieczorne przecinały białe smugi reflektorów (p. III) układając się w wieź promieni nad krzyżem ustawionym na górze św. Gellerta. Tuż nad brzegiem rzeki stali z płonącymi pochodniami żołnierze, opasując całą drogę procesji ognistą wstęgą. Piękny i niezapomniany był to widok! Bogactwo człowieka, wynalazki techniki, artyzm ludzki, piękno przyrody, umiejętnie przez człowieka wyzyskane, wszystko to szło na służbę Tego, który chwałę Swoją przedwieczną ukrył pod nikłą, skromną postacią białego opłatka...

Wróćmy teraz na Plac Bohaterów. W dniu ostatnim Kongresu tj. w niedzielę J. E. Ks. Kardynał Legat odprawił tamże przy ołtarzu kongresowym pontyfikalną Mszę św. z wspólną Komunią św. Komunię św. każdy otrzymywał przy swoim miejscu. W pięknych cyboriach w kształcie jakoby Arki Przymierza z barankiem na szczycie na wzór dawnych rysunków katakumbowych przyniesiono na plac kilkadziesiat kielichów pełnych konsekrowanych Hostii św., cyboria owe ustawione w różnych miejscach rozległego placu i stamtąd kilkudziesięciu księży roznosiło uczestnikom najświętszy pokarm niebieski. Po Mszy św. — krótka chwila oczekiwania, aż przez głośniki radiowe zabrzmiał pełen serdecznego ciepła i drżący wzruszeniem głos Ojca św. przynoszący z dalekiego Rzymu słowa błogosławieństwa dla wszystkich uczestników Kongresu.

Popołudniu tegoż dnia Plac Bohaterów był celem procesji eucharystycznej, która wyszła z Bazyliki św. Stefana. Brały w niej udział przedstawicielstwa wszystkich narodów obecnych na Kongresie. W naszej polskiej grupie wyróżniały się korporacje akademickie ze swymi sztandarami. Także sztandar Katolickiego Stowarzyszenia Kobiet archidiec. gnieźnieńskiej i poznańskiej szedł w szeregu. Na czele grupy harcerze – Polacy z Węgier — nieśli na wstędze biały duży napis „Polonia semper fidelis" (Polska zawsze wierna). Po obu stronach szerokiej ulicy Andrassy'ego przez którą zwolna kroczył wspaniały pochód, stały grupy uczniów szkolnych i pielgrzymi z okolicznych parafii w swoich niezwykle pięknych i barwnych strojach, wesołymi okrzykami witając przechodzących. Naszej grupie szczególnie gorąco wołano „Niech żyje Polska" (po węgiersku — „Eljen Lengyelorszag"); oba narody wiążą więzy dawnej przyjaźni i historia nasza z historią Węgier nieraz ściśle się splata.

Po przybyciu całego orszaku procesyjnego na plac Bohaterów miało się tamże odbyć uroczyste zamknięcie Kongresu z przemówieniem J. E. Ks. Kardynała Legata. Niestety jednak pogoda dotąd słoneczna zmieniła się nagle, zanim cała procesja zdołała dojść na plac, zerwała się burza i lunął deszcz ulewny. W tych warunkach nabożeństwo końcowe skrócono, przewidziane przemówienia odpadły. Nasza grupa polska przybyła na plac właśnie w chwili błogosławieństwa Najśw. Sakramentem.

Ta końcowa niepogoda i związane z nią przykrości — byłyśmy przemoczone naprawdę „do suchej nitki" — nie zepsuła nam ogólnego wrażenia Kongresu, który chyba wszystkim pozostawi po sobie jaknajlepsze wspomnienia!

Wiążąc opowiadanie nasze z podanymi tu trzema ilustracjami, nie mówiłyśmy nic o samych obradach Kongresu. Jak zaznaczyłyśmy wyżej, nie mamy na takie szczegółowe sprawozdanie miejsca, krótko tylko wspomnimy, że na zebraniach Sekcji polskiej — prócz obrad plenarnych poszczególne narodowości miały swoje osobne zebrania. — wygłoszone zostały dwa referaty: 1) „Eucharystia w życiu jednostek i rodzin„ — ks. dr Bolesław Kominek, dyrektor Diecezjalnego Instytutu Akcji Katolickiej w Katowicach; 2) „Eucharystia w życiu narodów i społeczeństw" — p. Jan Baliński - Jundziłł, prezes Naczelnego Instytutu Akcji Katolickiej w Pińsku

E.



Z procesji na Dunaju

Z ŻYCIA ODDZIAŁÓW

Nadwórna, diec. lwowska. W dniu Zwiastosowania Najśw. Marii Pannie w kościele parafialnym, złożyły członkinie nasze po raz pierwszy przyrzeczenie. Przygotował nas do tego ksiądz proboszcz Smaczniak, asystent K. S. K., pouczającymi wykładami, za co członkinie były serdecznie wdzięczne.

Staraniem Oddziału K. S. K. odbyła się uroczysta Akademia ku czci patronki naszego Stowarzyszenia i wspólne śniadanie.

W tak miłych dla nas uroczystościach brała udział generalna sekretarka naszego Stowarzyszenia dr Ludwika Kornacka. Ona też na zebraniu dla kierownictwa i członkiń rozwinęła przed nami piękne cele naszego Stowarzyszenia.

Białystok, diec. wileńska. W marcu odbył się staraniem okręgu białostockiego tygodniowy Katolicki Kurs Społeczny.

Obejmował on wykłady z dziedziny społecznej z punktu widzenia Kościoła katolickiego, oraz referaty o organizacji i działalności Akcji Katolickiej. Kurs przeznaczony był nie tylko dla członkiń K. S. K., lecz dla wszystkich, których sprawy te interesują.

Zainteresowanie kursem było duże, a referaty zyskały gorące uznanie i zadowolenie słuchaczy. Poważne wykłady, urozmaicone były miłym przyjęciem towarzyskim, na którym miłe atrakcje wykonała młodzież żeńska i męska parafii farnej.

Wejherowo, diec. chełmińska. 200 kobiet Oddziału w Wejherowie przystąpiło w dzień święta organizacyjnego do Stołu Pańskiego. Uroczyste zebranie — tak w części poważnej — referacie jak i w urozmaiceniach, wykonanych przez członkinie i dzieci, złączyło zebranych w poczuciu wspólnoty w myśli i dążeniu. Po krótkim objaśnieniu statutu odebrał ks. Asystent od wszystkich członkiń przyrzeczenie apostolstwa świeckiego.

Ostrowiec świętokrzyski, diec. sandomierska. Oddział nasz założony w roku 1932 liczył początkowo 30 członkiń, dziś jest nas 150. W tym roku w dniu Zwiastowania Najśw. Marii Pannie złożyło przyrzeczenie 28 członkiń.

Rozumiejąc, że głównym naszym celem jest wyrobienie wewnętrzne — na kwartalnych wspólnych nabożeństwach przystępujemy wszystkie do Komunii św. Raz na rok odprawiamy rekolekcje zamknięte. Na zebraniach miesięcznych przestrzegamy pilnie kwadransów katechizmowych i ewangelicznych, w czym dużą pomocą jest nam nasz miesięcznik: Zjednoczenie.

W naszej parafii przebudowuje się kościół. Oddział nasz współpracuje z Komitetem Przebudowy przez zbieranie miesięcznych, dobrowolnych składek, urządzanie loterii fantowych i zabaw, oraz zbiorek ulicznych.

Od r. 1935 posiadamy kiosk. Początkowo sprzedawałyśmy w nim po kilka numerów „Małego Dziennika" i tygodnika diecezjalnego. Specjalna zachęta z ambony oraz corocznie urządzany „Dzień Dobrej Prasy", w którym rozdajemy darmo kilkaset numerów różnych pism katolickich sprawiły, że obecnie sprzedajemy codziennie 350 numerów „Małego Dziennika" tygodniowo 30 numerów „Przewodnika katolickiego", 15 numerów „Prawdy katolickiej" i 20 numerów tygodnika diecezjalnego: „Siewca Prawdy".

Biblioteka nasza liczy 500 książek. Z praktycznego wyszkolenia członkiń przeprowadzałyśmy kursy gotowania i kurs higieny.

Powodzenie naszej pracy zawdzięczamy w dużej mierze pomocy i opiece naszego duchowieństwa.

Czyżew, diec. łomżyńska. W dniu 15 maja parafia nasza przeżywała miłą uroczystość poświęcenia dwóch sztandarów: Katolickiego Stowarzyszenia Kobiet i Katolickiego Stowarzyszenia Mężów. Okoliczne parafie jak Zambrów, Andrzejewo i Nur brały udział w naszej radości, przysyłając swoje delegowane. Wspólna Akademia obu Oddziałów i miły poczęstunek, przy którym bawiono się wesołą pogawędką, zostanie na długo w pamięci uczestników.

Kalisz, diec. włocławska. W sam dzień Zwiastowania Najśw. Marii Pannie jak zwykle odbyło się uroczyste nabożeństwo z nauką, w czasie którego przystępowałyśmy do Komunii św., po odnowieniu przyrzeczeń zostało przyjęte 50 kandydatek do Oddziału. — Zewnętrzną uroczystość przeniosłyśmy na niedzielę. Od rana panie nasze rozdawały i sprzedawały ulotki i broszurki przed kościołami. — Po południu o godz. 6-tej w dużej sali Tow. Muzycznego urządziłyśmy wieczornicę, której pierwsza część poświęcona była Najśw. Marii Pannie Patronce naszej, było więc zagajenie i melodeklamacja. — Drugą część poświęcono dobrej prasie, zaczęła się od referatu wygłoszonego na temat „Dobra Prasa", następnie odegrany był obrazek „Kiosk z Dobrą Prasą", po czym nastąpiła żywa reklama 26 pism i dzienników. Amatorki defilowały na scenie, dzierżąc każda tarczę z wymalowaną winietką reklamowanych pism, przy czym wygłaszały kolejno czterowiersz przy akompaniamencie fortepianu, omawiający wytyczne danego pisma jak np.:

1. „RUCH KATOLICKI" — Akcji organem,
   Co katolicką zwie się na świecie,
   A jest zrośniętą tak z każdym stanem,
   Że niedowiarstwo kiedyś wymiecie.

2. Wspaniałe zdjęcia fotograficzne,
   Wszechstronność, sztuka w doborze tematów
   I lekka forma — wszystko artystyczne
   To cechy „TĘCZY", godne antenatów.

3. Dobry tygodnik i ilustrowany
   Powinna czytać każda rodzina
   Jest to „PRZEWODNIK, KATOLICKIM" zwany
   Gdy go brak w domu — rodziców wina.

4. „KULTURA", obok niej „PROSTO Z MOSTU"
   Inteligentna — dobra pożywka. —
   Tam nie ma cierni, głogu i ostu.
   Lektura taka — miła rozrywka.

Ta część naszej Wieczornicy przyjęta była przez bardzo licznie zgromadzoną publiczność z wielkim uznaniem.



PŁYNNY OWOC

(Ciąg dalszy)

Z wiśni. Na sok należy wybierać wiśnie średniej wielkości, dojrzałe i zdrowe. Przerabiać zaraz po zerwaniu, ponieważ łatwo ulegają zepsuciu. Przed miażdżeniem zanurzyć do wody w koszu lub na sicie (by spłukać brud), usunąć ogonki, listki itp. a następnie rozgnieść, nie miażdżąc pestek. Wyciśnięty sok można ogrzać w naczyniu emaliowanym, potem zlać do wysokiego naczynia szklanego, a na drugi dzień, gdy osad opadnie, sklarowany sok ostrożnie ściągnąć do innego naczynia, rozcieńczyć, dosłodzić, ponalewać do butelek i ogrzewać 30 minut przy 80° C. — Przeciętnie rozcieńczenie wynosi ¼ litra wody na 1 litr soku i 10—12 dkg cukru na 1 litr soku rozcieńczonego.

Z czereśni wyrabia się tak jak z wiśni, z owoców dojrzałych, silnie zabarwionych. Smaczny jest tylko w połączeniu z sokiem z wiśni lub czerwonych porzeczek.

Z porzeczek. Do wyrobu soku brać jagody dojrzałe, mocno czerwone, najlepiej wyrosłe na miejscach odkrytych, słonecznych. Myć wraz z ogonkami, potem rozgnieść i klarować sok przez ogrzanie i ustanie. — Rozcieńczenie: ¼ litra wody na 1 litr soku i 12—15 dkg cukru na 1 litr płynu.

Białe porzeczki można zużyć tylko jako dodatek do czerwonych, — ponieważ same wydają sok o niezbyt miłym smaku.

Czarne porzeczki zawierają najwięcej witamin z naszych owoców krajowych; sok ich posiada własności lecznicze i stosowany jest jako środek przeciwko reumatyzmowi, grypie, przeziębieniu i katarom (spożywamy go wtenczas na gorąco). Czarne porzeczki przerabia się tak samo jak czerwone. Chcąc zwiększyć wydajność soku, można 10 kg miazgi przelać 2 litrami gorącej wody i wyciskać sok po 2 godzinach, a wytłoki można jeszcze raz przelać 1 litrem gorącej wody. Rozcieńczać już nie trzeba, a dosłodzić 10—12 dkg cukru wedle własnego smaku.

Z malin można robić zarówno z malin leśnych (które są kwaśniejsze, ale silniej pachną) jak i z ogrodowych. Myć nie należy, tylko starannie przebrać — z jagód silnie zabrudzonych soku robić nie można. Po rozmiażdżeniu i wyciśnięciu sok przesączyć przez flanelę, potem ogrzać i sklarować przez ustanie; rozcieńczyć ¼ litra wody na 1 litr soku i dodać 8—10 dkg cukru na litr płynu. Do soku malinowego można dodawać sok z czerwonych porzeczek — sok nie traci nic ze smaku i zapachu, a ma przez to ładniejszy kolor.

Truskawki i poziomki dają płyn bardzo aromatyczny i smaczny, chociaż niepozorny z wyglądu; gdy jest zbyt blady można dobarwić go sokiem z wiśni lub czerwonych porzeczek. Do przerobu brać poziomki leśne (można i ogrodowe) dobrze dojrzałe, ciemnoczerwone; truskawki drobne lub średniej wielkości, również dojrzałe i zdrowe, świeżo zerwane. Myć ostrożnie — silnie zabrudzone piaskiem na sok się nie nadają. Truskawki i poziomki przerabia się w sposób podany wyżej dla porzeczek z tą tylko różnicą, że rozcieńcza się mniejszą ilością wody tj. $^{1}/_{5}$ litra na 1 litr soku, a dosładza 6 dkg cukru na 1 litr soku rozcieńczonego.

Z czarnych jagód bardzo smaczny o własnościach leczniczych. Jagody dojrzałe po przebraniu z listków i gałązek myjemy na sicie, rozgniatamy i dla większej wydajności soku przelewamy gorącą wodą 2 razy (jak podałam przy czarnych porzeczkach). Sok z czarnych jagód można nie klarować; rozcieńczyć ¼ l. wody na litr soku (o ile miazga była przelewana gorącą wodą nie rozcieńczać) i dodać 8—10 dkg cukru na 1 litr płynu.

(Dokończenie ze str. 77)

wania miodu, szczególnie w bliskości uli. Powoduje to wcale nie przyjemny rabunek pszczół.

Spływający miód cedzimy bardzo starannie przez gęste sito. W miodzie nie mogą się znaleźć żadne uboczne części czy nieczystości. Miód musi być idealnie czysty. Naczynia do miodu muszą być starannie wyczyszczone i wysuszone. Do przechowania miodu nie wolno używać naczyń cynkowych. Każdy miód po pewnym czasie krystalizuje, czyli staje się twardym. Byłoby wielkim błędem uważać taki miód za sfałszowany. Większe ilości miodu należy w naczyniu raz po raz przemieszać, by nie dopuścić do układania się warstw, które nie są pożądane. Naczynia takie winny być hermetycznie zamknięte, sucho, chłodno i ciemno przechowywane. Wszelka wilgoć bardzo miodom szkodzi. Dobrze przechowany miód zachowuje swą wartość na czas nieograniczony. Zawsze jednak świeży miód jest najprzyjemniejszy w smaku. Nie mogę jednak dość podkreślić, by wszelkie zabiegi około wydobywania miodu były jak najhigieniczniejsze. To jest rzecz zasadnicza i dla producenta i dla konsumenta.

Zkolei zastanówmy się nad tym, co to jest miód.

Jest to produkt pszczół zrobiony z nektaru milionów kwiatów. Ponieważ każdy gatunek kwiatów wydziela nektar o swoistej treści i różnych składnikach jak: wapno, żelazo, fosfor, mangan, białko, cukier, chlor, sole potasowe i inne — przeto muszą się oczywiście i dane składniki znajdować w pewnym stosunku także w miodzie. Dla tych to składników ma miód własności odżywcze i lecznicze. Głównym jego składnikiem są jednak węglowodany, jak cukier trzcinowy i gronowy. Ten to bogaty skład miodu czyni z niego wysoce wartościowy produkt odżywczy i leczniczy. Miód nie traci swych właściwości w żadnej postaci. Można go w równym stopniu przyjmować jako płyn, w postaci skrystalizowanej, w przetworach pitnych i pieczywach. Tylko bardzo przegrzany miód traci na wartości.

Stefan Walnerowicz.

DO RÓŻY

Tyś córą słonecznych blasków,
Rosy perłami karmiona,
Chciwie wpatruje się w ciebie
Ludzkość, za pięknem stęskniona...

Godnaś jest, kwiatów królowo,
Zamkowych komnat przepychu,
Gdy główkę swą zadumaną
W ozdobnym skłaniasz kielichu.

Lecz cudniej jeszcze rozkwitasz,
Gdy miłosierne cię ręce
Do smutnej izby przyniosą,
Gdzie chorzy cierpią w udręce...

Największa jednak chwała
Wdziękom piękności twej dana,
Gdy w ciszy, na ołtarzu,
Straż trzymasz przy boku Pana.

F. S.

TRZY MIŁE, ŁATWE WZORY DO HAFTU „POLNE KWIATKI" „PORZECZKI" „KARYKATURA HUMORYSTYCZNA"

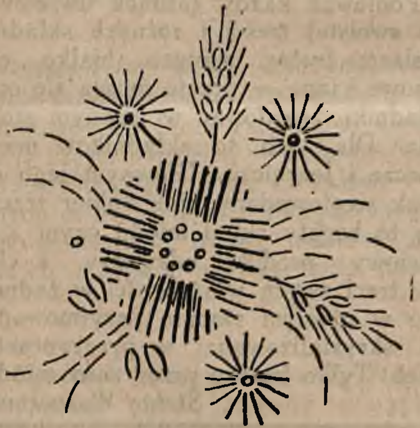


Na sukienki i fartuszki nadają się szczególnie 2 pierwsze wzory — ułożyć je można w sposób podany na obrazkach lub też inaczej według własnego upodobania. Przy materiałach przejrzystych jak markizeta (voile) i opal podkłada się rysunek pod materiał i przerysowuje lekko ołówkiem zwykłym, na tkaninach gęstych urządza się to za pomocą kalki niebieskiej, kładąc ją pod wzór na materiał.

„Polne kwiatki" haftuje się ściegiem kreseczkowym. „Porzeczki" ściegiem atłaskowym t. zn. gęsto ścieg przy ściegu wzdłuż grona, łodygi i ogonki ściegiem wodnym. Ładnie wypada haft: kolorem czarnym łodygi ogonki i wykończenie gronka pęczkiem (na igle), grona kolorem naturalnym t. zn. jasno czerwonym. O ile dostać można na miejscu nici do haftu krajowe firmy C. M. S. to zaleca się kupić twysty jedwabne i to kolory nr. 705 i czarny nr. 371 — na polne kwiatki nr. 705 i 704 na maki, szafirowy nr. 453$^1/_2$ na mniejsze kwiatki i żółty nr. 432 na kłosy — haftuje się 3 nitkami.

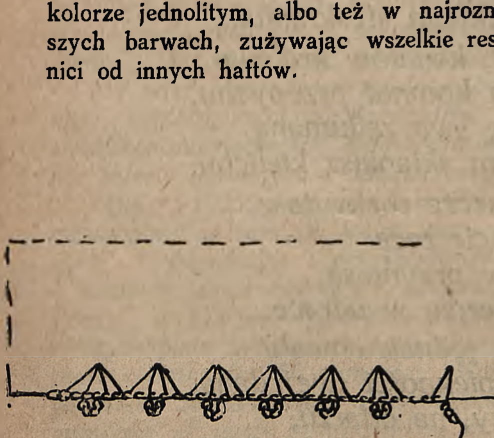


Ładne wykończenie tworzy obszydełkowanie (jak wskazuje rysunek) fartuszków dookoła, karczków i kieszonek.



Motyw „karykatura" Zestawić można jako ozdobę na śliniaczki, dziecięce serwetki do jedzenia, większe kieszenie przy fartuszkach i na serwetki na stoliki dziecięce. Wzór ten haftuje się ściegiem wodnym w kolorze jednolitym, albo też w najrozmaitszych barwach, zużywając wszelkie resztki nici od innych haftów.





WIADOMOŚCI ZE ŚWIATA.

Historia igły do szycia. Biorąc codziennie niemal do ręki niewielki przedmiocik zwany igłą do szycia nie zastanowiamy się może wcale nad tym, że i ona — jak wszystko — ma swoją historię i przechodziła różne zmiany nim doszła do wyglądu obecnego. W czasach przedhistorycznych, kobiety mieszkające w jaskiniach używały do zeszywania szat z liści, igieł drewnianych. Nieco później, gdy liść zastąpiła skóra, wyrabiano igły z kolców drzewnych, z kostek lub z ości rybich. Potem fabrykowano igły z brązu a nawet z srebra. Zamiast uszka posiadały one maleńki haczyk, przez który przewlekano nitkę. Igłę, taką jaką znamy obecnie, wynalazł mniejwięcej 600 lat temu pewien kowal, Niemiec. Kilkadziesiąt lat stracił na ulepszanie tego wynalazku. Toteż z początku igły były bardzo drogie i tylko bardzo bogate damy mogły sobie na nie pozwolić. Dopiero od 200 mniejwięcej lat produkuje się igły masowo i są one dostępne dla wszystkich.

Sukcesy kobiet polskich w sporcie. Państwową nagrodę sportową na rok 1937 zdobyła czołowa tenisistka polska Jadwiga Jędrzejowska. I nie ona pierwsza. Nagrodę tę przyznawano już jedenaście razy i z tego otrzymali ją tylko cztery razy mężczyźni, a siedem razy kobiety. Pierwszą Nagrodę Sportową w r. 1927 otrzymała Halina Konopacka i zatrzymała ją przez rok 28-my. W roku 1932-im i 33-im zdobywa ją Stanisława Walasiewiczówna, w 34-ym Jadwiga Wajsówna, której udaje się po raz drugi zdobyć nagrodę w roku 1936-ym. Jak na tak zwaną „słabą płeć" wyniki wcale ładne.

Gdzie poznała pani swego męża? Pod powyższym tytułem przeprowadzono w Austrii ankietę w której wzięło udział 5000 żon. Wyniki są bardzo ciekawe. Duża większość, bo aż przeszło 35% znało swych mężów od bardzo dawna, z czasów dzieciństwa, szkoły lub uniwersytetu; 14% poznało się w towarzystwie; 12% w biurze itp.; 10% w stowarzyszeniach 9% na wycieczkach i w podróży; 8% w teatrze, na koncercie, lub na balu; 7% w szpitalu, a tylko 2,5 procent dzięki przypadkowi: katastrofie, złemu połączeniu telefonicznemu, zgubieniu czegoś itp.

Służąca zdobywa nagrodę artystyczną. W tym roku nagrodę artystyczną miasta Oslo, stolicy Norwegii w wysokości 4000 koron otrzymała Anna Grimdalen. Jest ona zwykłą wiejską dziewczyną, która mając lat 20-cia opuściła rodziców i udała się do Oslo, gdzie otrzymała posadę służącej. Mimo nawału pracy, która trwała nieraz 14-ie godzin na dobę znalazła jeszcze dość energii, sił i czasu aby uczęszczać do szkoły sztuk pięknych, gdzie studiowała rzeźbiarstwo. W zeszłym roku już udało jej się zdobyć stypendium na wyjazd do Niemiec i Grecji celem oglądania arcydzieł sztuki rzeźbiarskiej. Obecnie, otrzymawszy wysoką nagrodę za projekt pomnika, który ma stanąć na jednym z placów w Oslo, będzie mogła zabezpieczyć swą matkę, która jest u niej na utrzymaniu i będzie mogła wyjechać do Włoch na dalsze studia.

Kobieta otrzymuje najwyższe odznaczenie lotnicze. Międzynarodowy związek lotniczy przyznał wielki złoty medal, który co roku otrzymuje lotnik, który dokonał największego wyczynu, lotniczce angielskiej Jean Batten, która w zeszłym roku przeleciała z Australii do Anglii. Jean Batten jest pierwszą kobietą, która zdobyła tak wysokie odznaczenie lotnicze.

Co mam zrobić w lipcu w moim ogrodzie.

W sadzie: Podlewać drzewa owocowe gnojówką. Drzewka posadzone na wiosnę lub jesienią roku zeszłego podlewać, o ile jest susza. Rano obierać wszelkiego rodzaju gąsienice, które chronią się przed chłodem porannym w zagłębieniach pnia i gałęzi, gdzie można je masowo niszczyć. Jeżeli występują bardzo silnie, należy drzewa opryskać Cieczą Kalifornijską lub Bordoską z dodatkiem jakiegoś środka trującego. Opadające zgniłe owoce należy dokładnie wyzbierać i palić, gdyż są one rozsadnikami różnych chorób. Przeładowane owocem gałęzie podpierać tyczkami. Porzeczki i agrest po skończonym zbiorze owoców podlać gnojówką i wyciąć część starych pędów. Truskawki także zasilić gnojówką.

W warzywniku: Okopywać kapusty, kalafiory, groch, fasolę. Pomidory uszczykiwać w ten sposób, żeby pozostały dwa a najwyżej trzy pędy i przywiązywać do palików. Zasiać szpinak, koper i rzodkiewki. Pod korbale podkładać deseczki lub dachówki, żeby nie zagniwały. U kalafiorów załamywać środkowe liście, żeby nie żółkły. Na kapuście, kalarepie i kalafiorach rozduszać jajeczka z których mają się wyląc szkodniki. Kompost podlewać gnojówką. Siać wszystkie kwiaty dwuletnie, a więc: malwy, bratki, niezapominajki, stokrotki, goździki, itd. Kwiaty doniczkowe bardzo obficie podlewać.

Czy wiecie że:

1. Nie dobrze jest sadzić korbale na kupie kompostowej. Są to najżarłoczniejsze rośliny i wyczerpują kompost niepotrzebnie, a gdzie indziej także urosną.

2. Obrywanie liści i podcinanie korzeni u selery jest szkodliwym przesądem, tak samo jak przyłamywanie szczypioru u cebuli. Uszkodzona w ten sposób roślina zatrzymuje się we wzroście i niepotrzebnie traci czas na odnawianie liści.

3. Rozpowszechnione mniemanie, że ogórki gorzknicją, gdy są posadzone za blisko mierzwy nie jest prawdziwe. Ogórki zakorzeniają się tak płytko, że mierzwa w pobliżu korzeni nic im nie szkodzi. Gorycz powoduje susza, dlatego wskazanym jest podlewanie ogórków w razie długotrwałego braku deszczu.

4. Częste spulchnianie (dziabanie) nie wysusza ziemi, jak mniemają niektórzy. Przerywa ono rurkowatą budowę gleby i uniemożliwia wyparowywanie wilgoci z warstw głębszych, a osusza tylko samą powierzchnię ziemi. W razie więc długotrwałej suszy, gdy podlewanie w większym ogrodzie jest niemożliwe, najlepiej często wzruszać ziemię dookoła warzywa (dziabać), a w ten sposób zapewni im się wilgoć w głębi ziemi.

H. S.

NASZA KUCHNIA.

Kluski zwane „latanki"

Porcja na 12 osób:

W garnek 6 litrowy wsypać do ¾ jego pojemności ziemniaków obranych i zalawszy wodą gotować. Gdy już na pół miękkie połowę tej wody odlać i wsypać na te ziamniaki 18 czubatych łyżek mąki pszennej i po nakryciu gotować dalej. Gdy już ziemniaki miękkie, odcedzić resztę wody wymieszać je dobrze z mąką i łyżką kłaść kluski na tłuszcz rozpuszczony na brytwannie, nakryć pokrywą i wstawić do piecyka. Soli się ciasto do smaku po wymieszaniu ziemniaków z mąką. Wyłożone na półmisek polać kluski suto wędzoną okrasą. Podać z sałatą lub mizerią lub kapustą.

Dżem malinowy.

1 kg malin 80 dkg cukru.

Maliny gotować 15 minut; po czym wsypać cukier i gotować dalej 20 minut. Wylać do słoików, pomimo, że wydaje się jeszcze rzadki. Skrzepnie napewno.

Dżem malinowo-porzeczkowy.

1 kg malin, 1 kg cukru, 1 kg porzeczek.

Maliny wrzucić na gęsty ulep z cukru i ¾ szklanki wody, smażyć 5 minut, odstawić a po wystudzeniu smażyć na wolnym ogniu około 15 minut. Potem wlać wyciśnięty sok z porzeczek i gotować 20 minut.

Porzeczki w butelkach.

Napełnić czyste i suche butelki porzeczkami, zostawiając szyjkę próżną, zakorkować, owiązać sznurkiem i gotować w kociołku, przełożone sianem, 15 minut. Zalakować i przechować w suchym i chłodnym sklepie.

Marmelada truskawkowa.

1 kg truskawek, oczyszczonych i przepłukanych na sicie pod kranem, lub też w misce, ale bardzo szybko i małymi porcjami żeby się nie napiły wodą i nie rozmiękły, wymieszać w rondlu z ½ kg cukru i smażyć godzinę. Ponalewać w małe słoiczki i zawiązać papierem pergaminowym.

Powidła malinowe.

1 kg malin bez szypułek zrywanych w pogodny dzień wysmażyć na gęstą suchą masę. Wsypać ¼ kg cukru i smażyć ½ godz. Wlać w kamienny garnek i owiązać.

Porzeczki w słoikach.

Porzeczki opłukać, obrać, nałożyć w słoje do konserw Wecka, utrząść i zalać syropem z litra wody i 1 kg cukru. Słój zamknąć jak zwykle i gotować 20 minut przy 90° C.

Kompot z porzeczek i malin.

Porzeczki i maliny ułożyć razem w jeden słój rwąc te ostatnie wprost z krzaka do słoja, bez płukania. Zalać syropem z litra wody i 1 kg cukru. Słoje pozamykać i gotować w aparacie 20 minut przy 90° C.

Kompot z malin.

Suche maliny wprost z krzaka kłaść w słoiki, poczekać aż trochę osiądą, dołożyć na 2 palce od brzegu, zalać syropem z ¾ kg cukru na litr wody i gotować 20 minut w aparacie Wecka przy 80° C.

ODPOWIEDZI REDAKTORKI.

P. Anna Kulikowska, prezeska K. S. K. w Ostrowczyku diec. lwowska. Dziękuję bardzo za list. Proszę sobie nie robić kłopotu, gdy nie ma czasu, by zaraz odpisać. Dobrze znam kobiece prace i obowiązki i wiem jak trudno znaleźć wolną chwilę na pisanie listu. Pozdrawiam najserdeczniej i do zobaczenia się znowu kiedy na kursie. Do Tarnopola niestety przyjechać nie mogłam.

Uczestniczki kursu styczniowego w Kole diec. włocławska. Jak dobrze zostały mi w pamięci dni z Paniami spędzone, dowodem tego dwukrotny już „liścik" do Was w Gazecie. Tym razem proszę o pomoc.

Dobrze, by było, by gospodynie domu nauczyły się robić „Płynny owoc". W numerze czerwcowym i lipcowym podała Gazeta przepisy.

Na kursie w Kole, podczas pokazu „Czytania izbowego" (pamiętacie Panie, jak było miło?) kilka z uczestniczek opowiadało o przerobieniu owocu na płynny! — Proszę donieść do Redakcji o swoich doświadczeniach i podać sposoby najprostszego wytłaczania soku, by każde, najskromniejsze nawet gospodarstwo, mogło ten zdrowy napój sobie przyrządzić.

Czy „Płynny owoc" długo i dobrze się przechował? Z którego owocu najlepszy? Z którego najłatwiej się przyrządza?

P. Anna Piekutowska w Żarnowie. Wiersze miłe, lecz gdy były aktualne, nie było miejsca w Gazecie. Dziś już znowu dużo nowego materiału czeka na wydrukowanie.

P. Zofia K. we Lwowie. Na ankietę: „Kobieta w pracy zawodowej" odpowiadać mają tylko te kobiety, które pracują zarobkowo poza swoim gospodarstwem, a więc nie gospodynie domu, pracujące na swoim. Pytanie o ubezpieczeniu społecznym dotyczy samej pracującej, a nie osób przez nią, w jej gospodarstwie zatrudnionych.

Byłoby bardzo pożądanym, by jak najwięcej kobiet zawodowo pracujących szczerze na ankietę odpisało. Odpowiedzieć mogą i nieczłonkinie. Cel ankiety został jasno i szeroko omówiony w tegorocznym Zjednoczeniu nr 4.

Trud dla poszczególnej osoby nie duży, a korzyść z ankiety może być wielka.

P. Gładyszowa, Brzoza p. Krotoszyn. Gazeta wychodzi w ostatnich dniach miesiąca, tak, że dochodzi do rąk abonentek w piątek przed pierwszą niedzielą miesiąca, na który jest datowana. Egzemplarze majowe minęły się zapewne z kartą Szanownej Pani, w której je Pani reklamowała.

Abonament roczny jednego egzemplarza wraz z przesyłką pocztową 2.00 zł. Telefon nr 2807

Abonament wspólny: pod opaską wyżej 10 egz. wynosi rocznie od 1 egz. 1.80 zł. Konto P. K. O. 206 255.

Wydaw a: Katolicki Związek Kobiet w Poznaniu. Za redakcję: Zofia Sicińska. Adres redakcji: Gazeta dla Kobiet, Poznań, Aleje Marcinkowskiego 22 Czcionkami Drukarni i Księgarni św. Wojciecha Sp. z o. o. w Poznaniu, tłoczono: na papierze z własnej fabryki „Malta".